



Nordstern

Kuzey Yıldızı



200 g Frühstücksbutter
2 Eigelb
1 EL Joghurt
1 Glas Puderzucker
3 Gläser Mehl
1 EL Speisestärke
½ TL Salz
2 Kaffeelöffel Zimt
4 Nelken
15 Mandeln
Für den Belag:
2 Eiweiß
2 EL Zucker

- # Mandeln im warmen Wasser warten lassen, die Haut abziehen, im Mörser oder mit einem Zerkleinerer mehlilig mahlen. Nelken ebenfalls mehlilig mahlen.
- # Eiweiss in einen kleinen Behälter geben, Deckel verschliessen und im unteren Kühlfach stellen.
- # In eine Rührschüssel das Eigelb, in Zimmertemperatur aufgeweichte Butter, Joghurt und Puderzucker mit einem Löffel mischen.
- # Dazu Speisestärke, Zimt, Salz, zermahlene Mandeln und Nelken, und nach und nach unter umrühren gesiebtes Mehl hinzufügen bis nahezu eine feste Teigmasse entsteht.
- # Die Teigmasse in eine Folie wickeln, und in das unterste Kühlfach legen, 2 Stunden warten lassen.
- # Nach dieser Zeit den Teig auf einer mehligen Oberfläche mit dem Nudelholz 0,5 cm dick ausrollen, mit einer sternigen Plätzchenform ausstechen.
- # Die Teigränder wieder zusammenkneten, wenn der Teig aufgeweicht ist, nochmals in den Kühlschrank stellen, dann wieder ausrollen und mit der Sternform ausstechen.
- # Die Plätzchen ohne Abstand nebeneinander in ein eingefettetes Backblech legen. Im zuvor auf 170 Grad vorgeheizten Backofen halbdurch backen.
- # Halbgebackene Plätzchen aus dem Backofen nehmen, abkühlen lassen. Währenddessen das Eiweiss aus dem Kühlschrank nehmen und zwei Esslöffel Zucker dazugeben und mit dem Schneebesen schneeweiß schlagen.
- # Auf die abgekühlten Plätzchen das schneeweiße Eiweiss mit einem Löffel platzieren.
- # Das Eiweiss unter Beibehaltung der weissen Farbe so lange backen bis es verhärtet. Hierzu in einem auf 100 Grad vorgeheiztem Backofen die Plätzchen 10 Minuten backen, Backofen ausschalten und die Plätzchen noch 5 Minuten im Backofen lassen. Diesen Vorgang dreimal wiederholen. Abkühlen und servieren.

Tipp: Beim kneten des Teiges für den Nordstern sollte darauf geachtet werden, dass die Hände kalt sind.